

CHAMPAGNE
Duménil

ARTISAN VIGNERONNE

Rosé de Montagne

TRILOGIE

PREMIER CRU



Bel hommage au vin rouge issu de meuniers, ce rosé d'assemblage est une cuvée séduction, élégamment fruitée, gourmande et subtile en finale.



Appellation:	AOC CHAMPAGNE
Terroir:	Montagne de Reims – 1 ^{er} cru Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne Ludes
Lieux-dits :	Lieu-dit « Les Corigniers » Lieu-dit « Les Coutures » Lieu-dit « Les Clos Yons » Lieu-dit « Les Beaunes » 1958 for red wine
Particularités:	Rosé d'assemblage élaboré à partir de vin rouge issu de Meuniers plantés en 1958, Le microclimat et le terroir spécifique des parcelles assemblées assure un fruité séducteur et une belle fraîcheur.
Composition des sols:	5 couches Craie / marne / sable / argile / limons fins
Cépage:	1/3 meunier 1/3 pinot noir 1/3 chardonnay 8% vin rouge issu de Meunier
Age moyen des vignes :	30-50 ans
Repos en cave :	5 ans base 2019
Repos après dégorgement :	4 à 6 mois
Vinification :	Pressoir Coquard 4000 et 8000 kg à capacité variable Doctrine: « aussitôt cueilli, aussitôt pressé » Cuves thermorégulées. Fermentation malolactique
Dosage :	BRUT – Liqueur à base de vin de réserve et de sucre de canne selon une recette historique et adaptée à chaque cuvée.
Accords :	Saumon, chèvre frais, viandes grillés, desserts aux fruits rouges
Instants :	Apéritif convivial, barbecue d'été
Notes de dégustation :	



Or cuivré avec de fines bulles



Groseille, framboise



Fraise fraîche, pâte d'amande, note de cacao, épice

Finale séduisante de subtilité, véritable palette aromatique



